



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TİRİT

1 kuzu budu
Tirit pidesi
Bol maydanoz
Tuz
Karabiber

Kuzu budu düdüklüde kemiklerinden ayrılıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca etler didiklenir Tirit pidesi kare olarak kesilir, et suyunun içine atılıp hemen kevgirle çıkartılıp bir tepsiye alınır. Suyun içinde fazla tutulmamalıdır. Aksi takdirde hamur olur. Tepsideki pidelerin üzerine tuz ve karabiber serpilmiş etler yerleştirilir. Çok bol maydanozla servis yapılır.
